

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daging kambing memiliki kandungan gizi yang tidak jauh berbeda dengan daging sapi. Komposisi kimia daging dipengaruhi oleh dua faktor yaitu sebelum pemotongan dan setelah pemotongan (Imam *et al.*, 2013). Daging kambing memiliki sifat mudah rusak jika disimpan dalam waktu yang lama. Pengolahan daging kambing menjadi sebuah produk dapat mencegah terjadinya kerusakan dan peningkatan nilai tambah produk (*add value product*), karena produk olahan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Hal ini didukung oleh Sugiarto *et al.*, (2018), bahwa pengolahan produk dapat meningkatkan cita rasa, menarik selera konsumen, memperpanjang daya simpan dan mempertahankan nilai gizi. Olahan daging kambing yang akan menjadi makanan yang diminati oleh konsumen salah satunya adalah nugget.

Nugget kambing merupakan salah satu olahan daging kambing yang dibuat dengan cara daging dihaluskan lalu ditambahkan bumbu-bumbu atau penyedap rasa, kemudian dibentuk sedemikian rupa, dikukus setelah itu dilamuri dengan telur sebagai perekat ataupun bahan lain kemudian digoreng. Nugget merupakan jenis olahan daging restrukturisasi dengan proses daging digiling dan dibumbui, kemudian diselimuti dengan perekat tepung, lalu dilumuri dengan tepung roti (*breadcrumbing*) dan digoreng setengah matang setelah itu dibekukan agar mampu mempertahankan mutunya selama penyimpanan (Wulandari *et al.*, 2016).

Daging kambing tua dengan tekstur cenderung lebih keras sangat cocok sekali jika diolah menjadi nugget, namun terdapat kendala terkait perlakuan untuk

menghasilkan daging dengan tekstur empuk. Oleh karena itu perlu ditambah perlakuan lain untuk meningkatkan keempukan daging sehingga nugget yang dihasilkan lebih halus teksturnya.

Usaha meningkatkan keempukan daging dapat dilakukan antara lain melalui proses enzimatik atau bahan pengempuk pangan. Saat ini, sebenarnya enzim pengempuk daging telah dijual di pasaran, namun seringkali susah diperoleh dan harganya pun cukup mahal. Sementara itu di lingkungan sekitar kita terdapat bahan-bahan alami seperti nanas yang dapat menjadi bahan pengempuk dan relatif mudah didapatkan dan harganya yang relatif terjangkau. Cara penggunaannya dapat melalui perendaman dalam ekstrak nanas. Nanas (*Ananas comosus* L.) menjadi sumber *bromelin* dengan enzim *proteolitik* kompleks yang digunakan di farmasi, selain itu nanas mengandung senyawa fitokimia yang terbukti banyak khasiat medis. *Bromelain* adalah campuran protease sistein yang ditemukan dalam jaringan keluarga tanaman *Bromeliaceae* diperoleh dari nanas. *Proteolitik* enzim yang diperoleh dari nanas yang tersedia secara komersial adalah batang bromelain dan bromelain buah. Selain bagian buahnya, limbah nanas seperti kulit, inti dan mahkota dilaporkan mengandung *bromelain* juga. Pengempukan secara enzimatik dengan menambahkan enzim *proteolitik* salah satu metode pengempukan yang mudah dilakukan (Gerelt, 2000; Misran *et al.*, 2019). *Bromelain* mengandung campuran enzim *proteolitik* dan zat non-enzimatik. Zat ini dikenal kegunaannya untuk tindakan farmakologis dan telah digunakan dalam berbagai produk perawatan luka, terutama karena kemampuannya dalam menghilangkan jaringan *devitalisasi*, sehingga mendukung penyembuhan (Miranda *et al.*, 2021).

Bromelin dapat mengatasi radang, menghilangkan nyeri, mempercepat penyembuhan luka, membantu pencernaan, meningkatkan penyerapan obat, meningkatkan imunitas, peningkatan kualitas kardiovaskuler dan sirkulasi anti tumor (Gerelt, 2000). Menurut Hehanussa *et al.* (2010), bahwa lama perendaman daging kambing dalam ekstrak batang nanas dapat meningkatkan keempukan daging kambing. Permasalahan ini diharapkan dapat diatasi dengan cara pengempukan dengan memanfaatkan buah nanas yang diproses menjadi ekstrak nanas sebagai bahan pengempukan daging kambing. Upaya ini diharapkan dapat menjadi salah satu alternatif yang diharapkan untuk mengurangi kendala yang ada.

B. Perumusan Masalah

Penelitian ini sangat penting dilakukan karena nugget adalah alternatif untuk menjadikan daging tidak mudah rusak dan diminati konsumen. Daging nugget agar menjadi lebih empuk memerlukan bahan tambahan, akan tetapi bahan pengempuk yang dijual di pasaran seringkali susah diperoleh dan harganya pun cukup mahal. Cara penggunaannya dapat melalui perendaman dalam ekstrak nanas yang mudah dilakukan.

Pembuatan nugget ini menggunakan bahan dasar daging kambing yang berumur cukup tua dengan penambahan ekstrak buah nanas yang belum diketahui pengaruhnya terhadap rasa dan aroma nugget. Perlu dilaksanakan penelitian untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak buah nanas yang belum diketahui pengaruhnya terhadap rasa dan aroma nugget daging kambing usia tua.

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh penggunaan ekstrak buah nanas terhadap rasa nugget daging kambing.
2. Mengetahui pengaruh penggunaan ekstrak buah nanas terhadap aroma nugget daging kambing.

D. Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang penggunaan ekstrak buah nanas dalam pembuatan nugget daging kambing.
2. Sebagai publikasi ilmiah dan bahan referensi penelitian dalam melakukan penelitian selanjutnya.

E. Hipotesis

H0: Pemberian ekstrak buah nanas tidak berpengaruh terhadap rasa ataupun aroma nugget daging kambing.

H1: Pemberian ekstrak buah nanas memberikan pengaruh terhadap rasa atau aroma nugget daging kambing.